REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 MAR 1940

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 14 MARS — N° 2385 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

47e Année. - Tome XCII | N° 2.385 | Paris, 14 Mars 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne	René Engel, Jacques Prieur
Bordelais	Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine	Charles Vavasseur
Anjou	Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais	de Camiran
Armagnac	Larnaude
Charentes	J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy
Ile-de-France	René Salomon
Alsace	E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme	Dr Bonnet
Loire	J. Tachon
Algérie	H. Roseau, F. Salma
Œnologie	E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation	Alfred Hot
Économie viticole	de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 603-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SF

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le Vin

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 87

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours
CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers

il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc..
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques **RHONE-POULENC**
21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS
AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10.096, 10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, etc...
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583, 13.770, 5.276, etc...
A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône)- Authenticité garantie Tarif sur demande

Economisez sur
VOS soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. SOUFRALO est le seul soufre " activé " mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe " Soufralo "

SOUFRALO

ETABTS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète

4047 É DUBL. ELVINGER

MÉTABISULFITE
de Potasse
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE
MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée
MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)
JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)
AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25, 20-25, 30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb
en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %
Stéatites cupriques

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

47e Année. Tome XCII — No 2.385 — Paris, 14 Mars 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

A. Paillot . . . . . L'organisation de la lutte contre la Cochylis et l'Eudémis de la vigne 123

H. Prioton . . . . . La récolte vinicole de 1939 en Charente ; conséquences des gelées de l'hiver 1938. 125

P. M. . . . . Précisions génétiques sur les vignes. 127

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 129

Prix Pierre Viala 1939. — Prix institués par l'Office International du Vin. — Détachement à la terre de quatre classes d'agriculteurs 132

L'ORGANISATION DE LA LUTTE CONTRE LA COCHYLIS ET L'EUDÉMIS DE LA VIGNE (1)

Le 18 mars 1939 M. le Ministre de l'Agriculture me confiait la mission d'organiser, de coordonner et de centraliser les travaux et recherches à entreprendre ou à poursuivre concernant la lutte contre la Cochylis et l'Eudémis de la vigne. Cette étude, entreprise en collaboration avec les diverses Stations de recherches du Ministère de l'Agriculture, fait suite au travail accompli sur le même sujet, en 1911, par P. Marchal et ses collaborateurs (2).

Le problème à résoudre, celui de l'organisation pratique de la lutte contre les vers de la grappe, est d'une très grande complexité : tout d'abord, les deux parasites à combattre, étroitement associés dans la plupart des vignobles, diffèrent sensiblement l'un de l'autre par leur biologie ; d'autre part, les conditions de la lutte varient suivant les régions, la nature des cépages, la conduite de la vigne et surtout les vignobles auxquels on a affaire ; on comprend en effet que le problème des traitements ne se pose pas de la même manière dans les vignobles de cru, comme ceux de Bourgogne, ou les vignobles à grand rendement, comme ceux du Midi.

Les recherches à poursuivre en 1939 comportaient notamment : l'étude des causes de pullulation et de destruction naturelle de la Cochylis et de l'Eudémis ; celle des variations du cycle biologique dans le temps et dans l'espace d'après les facteurs météorologiques et climatiques ; enfin l'étude comparée des principaux insecticides employés seuls ou en mélange avec les produits fongicides.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

(2) En dehors de l'aide apportée par mes collègues des autres Stations, la collaboration de M. Bonnemaison, chef des travaux à la Station de Saint-Genis-Laval, mobilisé dans une unité combattante depuis le début du mois de septembre, a été particulièrement utile et féconde.

Les résultats obtenus au cours de cette première année de recherches font l'objet de la présente note.

Les constatations faites au moment de la récolte, en 1938, avaient montré que l'invasion de Cochylis et d'Eudémis était en sérieuse régression dans la plupart des vignobles français. La cause de cette régression doit être cherchée avant tout dans les conditions météorologiques qui furent défavorables aussi bien à la Cochylis qu'à l'Eudémis, principalement au cours du mois de juillet, c'est-à-dire au moment du vol des papillons de deuxième génération et de la ponte. Les observations antérieures avaient montré que la chaleur excessive et le manque d'humidité étaient surtout défavorables à la Cochylis. Or j'ai pu constater, dans le champ d'observations de la Station de Saint-Genis-Laval, que l'Eudémis, qui dominait très nettement la Cochylis au printemps de l'année 1938, avait à peu près totalement disparu en 1939, alors que cette dernière a causé des dommages assez importants, surtout au moment de la récolte.

L'examen comparatif des courbes de température et de prises de papillons dans les différents postes d'observations placés sous le contrôle des Stations a permis de faire un certain nombre de constatations intéressantes :

1° Il existe, entre les divers points d'une même région, des différences parfois très sensibles dans la période de vol des papillons ; c'est ainsi qu'entre deux postes du Beaujolais distants l'un de l'autre d'une vingtaine de kilomètres, on a pu noter une différence de près de quinze jours dans les maxima de vols de l'Eudémis ; les observations météorologiques journalières ont fait ressortir une différence assez sensible des températures moyennes relevées à chacun des postes. On a constaté de même un écart très net dans l'état de la végétation entre les deux postes. Des différences de même nature peuvent exister dans une même localité, ce qui complique singulièrement le rôle des Stations d'avertissement. La méthode de lutte qui consiste à fixer les dates de traitement d'après l'état de végétation de la vigne apparaît donc justifiée dans les régions où les conditions climatiques sont très hétérogènes.

2° La Cochylis et l'Eudémis ne réagissent pas de la même manière aux facteurs externes, en particulier à la température. La comparaison des courbes de vols des papillons de Cochylis et d'Eudémis entre deux régions à climat différent, comme celles de Montpellier et d'Angers, montre que l'intervalle qui sépare les deux maxima de vols de l'Eudémis (première et deuxième génération) est de 69 jours à Angers contre 48 à Montpellier. Dans le cas de la Cochylis, l'intervalle est de 56 jours seulement à Angers. En 1911, si l'on s'en rapporte à la courbe établie par Picard, l'intervalle a été de 58 jours à Montpellier, c'est-à-dire sensiblement le même qu'à Angers. Le cycle biologique de la Cochylis apparaît donc beaucoup plus constant que celui de l'Eudémis. Ainsi s'expliquent les vols relativement très échelonnés de l'Eudémis, les variations importantes du nombre des générations suivant les régions et suivant les années. En conséquence la lutte contre l'Eudémis apparaît incontestablement plus difficile que la lutte contre la Cochylis.

L'étude comparée des facteurs météorologiques autres que la température, l'état hygrométrique en particulier, n'a pas permis de tirer de conclusions

définies sur l'influence de ces facteurs sur le cycle biologique de la Cochylis et de l'Eudémis ; l'état hygrométrique n'intervient vraisemblablement que dans ses limites extrêmes et après action prolongée.

Les expériences de traitement faites dans le Beaujolais, le Jura et la région lyonnaise, expériences contrôlées par la Station de Saint-Genis-Laval, ont donné les résultats suivants :

1° A dose égale d'arsenic, l'arséniate d'alumine dit « naissant » (mélange non combiné d'arséniate de soude et de sulfate d'alumine) s'est révélé aussi efficace contre la Cochylis et l'Eudémis que l'arséniate diplombique ; de nouvelles expériences seront toutefois nécessaires pour être en mesure de conclure définitivement sur la valeur réelle de l'arséniate d'alumine ; la dose d'emploi ne semble pas devoir dépasser 5 à 600 grammes par hectolitre pour une poudre titrant 13 p. 100 d'As, de graves brûlures ayant été constatées après traitement avec bouillie à 1 p. 100 d'arséniate.

2° La cryolithe synthétique à 47 p. 100 de fluor, 12,7 p. 100 d'aluminium et 25,9 p. 100 de sodium, employée seule à la dose de 1 kilogramme par hectolitre d'eau additionnée de caséinate de chaux, a donné des résultats nettement supérieurs à ceux obtenus avec l'arséniate diplombique ; les expériences de poudrages faites par M. Delmas dans la région de Montpellier confirment ces résultats.

3° L'efficacité de l'arséniate diplombique contre la Cochylis et l'Eudémis est légèrement diminuée après mélange avec la bouillie bordelaise, mais dans des proportions telles que ce mélange ne saurait être déconseillé.

4° L'addition de produit mouillant à la bouillie arsenicale ou cuproarsenicale ne modifie que dans de faibles limites le pouvoir insecticide de cette bouillie ; les expériences faites par M. Soulié dans la région de Beaune confirment ces résultats.

5° La poudre roténonée à 1 p. 100 de roténone donne des résultats sensiblement inférieurs à ceux obtenus avec les bouillies arsenicales contre la Cochylis et l'Eudémis.

6° L'efficacité des poudrages avec poudre au fluosilicate de baryum titrant 7,50 p. 100 de fluor et 9 p. 100 de baryum est nettement inférieure à celle des poudrages avec poudre roténonée.

A. PAILLOT.

LA RÉCOLTE VINICOLE DE 1939 EN CHARENTE

CONSÉQUENCES DES GELÉES DE L'HIVER 1938

Les chiffres des déclarations de récolte de vin établis par l'Administration des Contributions Indirectes ont été publiés ces temps derniers ; ils indiquent pour le département de la Charente : 745.680 hectolitres contre 1.053.827 hl. déclarés en 1938, 949.838 hectolitres en 1937, 583.859 hectolitres en 1936.

Un lecteur non averti se contenterait de remarquer que l'année 1939 est seulement un peu inférieure à la moyenne et que les effets du gel de l'année

dernière, dont se plaignaient les viticulteurs, n'ont pas été aussi sensibles que certains ont bien voulu le dire.

En fait, il n'en est rien : les rendements à l'hectare sont extrêmement inégaux, suivant les localités ; dans certaines régions, de nombreux vignobles n'ont pas produit et d'autres doivent être partiellement arrachés.

Ce gel de l'hiver dernier, attribué à un transport dans nos régions d'air polaire venant du nord-est, a manifesté son action nuisible au nord et à l'ouest d'une ligne très nettement définie, orientée du nord-est au sud-ouest et allant pour le département de la Charente de la bordure orientale du canton de Ruffec à l'extrémité ouest du canton de Baignes.

Vers l'est et vers le sud de cette ligne, la région d'altitude plus élevée, à partir de la bordure du Massif Central, où le taux de boisement est sensiblement plus fort, a beaucoup moins souffert ou n'a pas souffert du tout au point de vue viticole.

De l'autre côté, par contre, l'ouverture du seuil du Poitou, avec ses régions de plaines découvertes, ont été plus favorables à l'arrivée de l'air froid.

Il est à signaler qu'à l'ouest du département, quelques communes de la région des Borderies, au relief marqué et au sol silico-argileux relativement boisé, ont moins souffert du froid.

La zone où le gel a sévi le plus gravement englobe un peu moins de la moitié des surfaces plantées en vignes du département de la Charente, mais c'est la région la plus productive, qui fournit ordinairement près des trois cinquièmes de la récolte du département et qui comprend aussi une partie des meilleurs crus de Cognac.

Dans cette zone, d'après nos calculs basés sur les renseignements qu'a bien voulu nous fournir la direction des Contributions Indirectes, le rendement à l'hectare, qui s'élevait en moyenne à 47 hectolitres et demi en 1938 (année de production légèrement supérieure à la moyenne), s'est abaissé à 15 hl. environ cette année, alors que, dans le reste du département, où le rendement était de 29 hectolitres environ à l'hectare l'an dernier, il s'est élevé, en 1939, à 37 hectolitres et demi.

C'est ainsi que, dans cette seconde zone, n'ayant que peu souffert du froid, on a récolté dans les cantons de :

Barbezieux, 55.738 hectolitres en 1939 contre 49.320 en 1938.
Baignes, 41.652 hectolitres en 1939 contre 28.693 en 1938.
Montbron, 20.607 hectolitres en 1939 contre 12.306 en 1938.
Blanzac, 50.565 hectolitres en 1939 contre 30.778 en 1938.
Brossac, 32.882 hectolitres en 1939 contre 17.272 en 1938.
Montmoreau, 19.119 hectolitres en 1939 contre 8.361 en 1938.
Villebois-Lavalette, 13.057 hectolitres en 1939 contre 4.752 en 1938.

Le chiffre de la récolte très abondante de 1935 a été dépassé dans quatre de ces cantons et quelques communes, Mosnac, Sireuil, Pérignac, Ronsenac, etc., etc... ont obtenu un rendement double de celui de l'année 1938.

Cette augmentation de récolte doit avoir pour cause principale une bonne maturité des bois à l'automne précédent : les feuilles restées longtemps sur les

sarments jusqu'à l'époque des grands froids ont rempli leur fonction nutritive et ont permis l'accumulation dans les ceps de réserves favorables à une production là où le gel n'a pas tué les organes végétatifs.

Par contre, on obtient seulement les quantités de récolte suivantes dans les cantons ci-après, classés dans l'ordre des déficits croissants :

Saint-Amant-de-Boixe, 9.067 hectolitres en 1939, contre 17.105 en 1938.

Cognac, 49.259 hectolitres en 1939 contre 120.375 en 1938.

(Trois communes, Bréville, Châteaubernard et Merpins produisent 10 p. 100 ou moins de 10 p. 100 de la récolte précédente.)

Segonzac, 89.260 hectolitres en 1939 contre 251.574 en 1938.

(Deux communes, Gondeville et Mainxe, produisent moins du dixème de la récolte de 1938.)

Rouillac, 18.885 hectolitres en 1939 contre 53.751 en 1938.

(Deux communes, Auge et Courbillac produisent aussi moins de 10 p. 100 de la récolte de 1938.)

Aigre, 5.119 hectolitres en 1939 contre 21.335 en 1938.

Jarnac, 12.256 hectolitres en 1939, contre 131.518 en 1938 (soit environ le onzième de la récolte de 1938 pour ce dernier canton, où toutes les communes, sauf trois, ont produit moins du douzième de la récolte de l'année dernière : la commune de Triac produisant 154 hectolitres contre 8.918, celle de Jarnac produisant 151 hectolitres contre 9.059 en 1938 et celle des Métairies 125 hl. contre 9.839).

On cite des viticulteurs importants obligés d'acheter cette année du vin pour leur consommation.

La région productrice des grandes eaux-de-vie de Cognac est partiellement atteinte. Certaines communes de la Grande-Champagne, la région viticole du pays Bas de Cognac, et le Nord des Fins Bois ont été parmi les plus endommagées et de notables surfaces sont à arracher, ce qui entraîne de véritables ruines.

Dans ces vignobles, de très nombreux ceps n'ont pas produit de rejets, certains, qui ont repoussé tardivement, ont eu leurs pousses détruites par la forte gelée d'automne, survenue le 21 octobre dernier, qui anéantissait souvent aussi les greffes sur place effectuées à la fin du printemps et dont la saison pluvieuse d'été n'avait pas permis une maturation suffisante du bois.

Les conséquences du gel de la fin décembre 1938 sont considérables et le vignoble charentais en supportera pour plusieurs années le grave préjudice.

H. Prioton.

PRÉCISIONS GÉNÉTIQUES SUR LES VIGNES

M. H. P. Olmo, de l'Université de Davis (Californie), dont nous avons déjà signalé les travaux, a récemment publié une note que M. J. Dufrénoy a traduite et commentée dans la *Revue Horticole*.

Cette note, relative aux caractères génétiques des différents Vitis et de leurs hybrides, nous renseigne sur la corrélation qui semble exister entre le nombre des chromosomes comptés dans le noyau de certaines cellules de ces

vignes, au moment de la division cellulaire, et les caractères de vigueur et de productivité que les viticulteurs apprécient dans ces cépages.

Le nombre normal des chromosomes des espèces pures (*diploïdes*) est généralement de 38. Les hybrides et les métis créés entre deux espèces différentes ou entre deux variétés distinctes d'une même espèce de Vitis sont presque toujours fertiles ; ces chromosomes sont donc associés à des caractères différents, mais ils sont en même nombre et de même structure dans les différentes vignes.

En Californie, on s'est attaché à employer les vignes qui présentent, exceptionnellement, un nombre de chromosomes différent de 38. Ce nombre anormal correspond à un comportement spécial de la variété : mode de croissance, forme géante, etc... les caractères corrélatifs nouveaux pouvant être intéressants d'abord du point de vue théorique, et se maintenant dans les vignes obtenues par bouturage et par greffage, pouvant avoir une valeur pratique considérable.

Ces mutations géantes, étudiées par Nebel en 1929 et plus tard par H. P. Olmo lui-même, ont un nombre double de chromosomes : 76 au lieu de 38 ; elles sont *tétraploïdes* alors que les variétés d'où ces mutations proviennent sont diploïdes : ($n = 19$; $2n = 38$; $4n = 76$.) Cette mutation tétraploïdique n'affecte qu'un bourgeon, qu'un sarment. Un cep, né de la bouture ou de la greffe de tout ou partie de ce sarment est tout entier tétraploïde, et géant dans sa totalité. Généralement, les nœuds en sont courts et épais ; les cellules (les stomates, par exemple), sont de taille exagérée ; les feuilles sont plus épaisses, plus étoffées et leur couleur est plus foncée.

En même temps, ces vignes européennes géantes, tétraploïdes, sont souvent infécondes, apyrènes, c'est-à-dire sans pépins, caractère recherché chez les vignes à raisins de table. Les grappes, de grandes dimensions, portent des grains de qualité souvent supérieure. Ces grains sans pépins résultent du développement de l'ovaire sans qu'il y ait eu fécondation et développement des ovules (Parthénocarpie).

En Californie, la *Sultanine* apyrène, tétraploïde, a donné des déboires à cause de la coulure et du millerandage, conséquences de l'excès de vigueur, de même pour le *Muscat d'Alexandrie*. D'autres variétés géantes tétraploïdes ont été signalées dans le vignoble californien et aussi dans celui de l'est des États-Unis : Carignane, Folle blanche, Zinfandel, Olivette noire et Palomino, Muscat, Cannon Hall et Eaton (Concord).

M. Olmo pense que les variétés décrites par M. Nagas Isuchiga et cultivées au Japon, sont des variations tétraploïdes des cépages importés des États-Unis : Niagara, Delaware, Catawba, Campbell ou de la variété indigène Koshu.

C'est surtout le caractère des dimensions exagérées des grains, constaté chez ces mutations des hybrides, donnant naissance à de nouveaux cépages tétraploïdes, qui intéresse le commerce.

Enfin, M. Olmo a apporté une contribution importante à cette étude génétique des vignes en croisant des vignes à 76 chromosomes (tétraploïdes) et des vignes à 38 chromosomes (diploïdes). Il a obtenu des hybrides à 57 chromosomes (*triploïdes*) en grand nombre, qu'il étudie et qui se montrent plus vigoureux que chacun des deux parents ; beaucoup de ces cépages triploïdes

ont des raisins sans graines, et ne peuvent, par suite, être suivis dans leur descendance génétique. Par contre, il semblerait que cette *parthénocarpie*, corrélative de la nature triploïde du cépage, présenterait de grands avantages pour l'obtention de variétés à raisins de table, à grains volumineux et sans pépins.

Les caractères remarquables de vigueur des vignes ainsi sélectionnées, *tri* ou *tétraploïdes*, sont tout spécialement intéressants si l'on envisage la création de nouveaux porte-greffes, résistants au phylloxera et adaptés aux sols difficiles. Dans ce cas, les caractères spéciaux du fruit sont sans inconvénient pour la multiplication de ces cépages-sujets, puisque celle-ci se fait toujours par voie végétative, tandis que les qualités « végétatives » de ces cépages artificiellement créés gardent toute leur valeur pour l'acquisition de porte-greffes d'élite.

P. M.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
Prix Pierre Viala 1939
Licence de Nitrate du Chili
La répression des fraudes aux armées et ravitaillement

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 6 mars.

Après quelques jours sombres et humides, le temps s'est remis au beau. Soleil éclatant, vent du Nord, relèvement de la température diurne, tout fait présager le proche printemps. Les nuits sont cependant très froides encore.

Cette amélioration atmosphérique a suffi pour que les travaux de culture reprennent quelque activité. Le sol ayant perdu son excès d'humidité, les vignerons qui ont pu le faire, se sont mis aux labours, dont l'exécution est très en retard et qu'on avait délaissés pour la taille, opération plus urgente.

Ces labours ont bien failli être retardés à nouveau. A la fin de la semaine dernière, les vignerons de la région narbonnaise à qui l'autorité militaire avait prêté des chevaux, recevaient l'ordre de les restituer sans délai. On se demandait avec angoisse comment on pourrait effectuer les façons lorsque, à la suite de démarches pressantes, la décision a été rapportée et les chevaux ont été laissés pour un temps aux viticulteurs. Problème ajourné, mais non résolu.

Les difficultés soulevées par l'insuffisance de la main-d'œuvre, que nous avons déjà évoquées, ont fait l'objet d'interventions des associations viticoles auprès du Ministre de l'Agriculture, pour que des contingents de travailleurs espagnols, portugais et nord-africains soient mis à la disposition des viticulteurs pour assurer les travaux de printemps, et principalement les traitements anti-

cryptogamiques, qui doivent être exécutés vite et en temps opportun. L'époque n'en est plus éloignée maintenant que de quelques semaines, car si la végétation n'a pas encore bougé, elle se fait annoncer par des « pleurs » abondants dans maints tènements. Le beau temps actuel ne peut qu'accélérer ce mouvement.

Nous voici arrivés au début de la seconde moitié de la campagne, toujours plus mouvementée que la première car elle apporte au marché des vins des éléments nouveaux susceptibles de l'influencer. L'orientation des affaires ne va plus dépendre uniquement de la situation statistique du marché ; elle pourra être influencée par le comportement du vignoble, quoique à un degré moindre qu'autrefois.

Pour l'instant, la situation tient compte de la très favorable évolution de la consommation du vin, qui vient heureusement démentir certaines appréciations pessimistes émises au début de la campagne avec un semblant de raison. Nous ne possédons toujours pas les statistiques complètes de l'administration, mais nous apprenons que pour le mois de janvier, la consommation taxée a dépassé de 340.000 hectolitres. Les chiffres de janvier 1939. Ces progrès ajoutés à ceux que l'on avait déjà enregistrés pour les mois précédents doivent être notés avec satisfaction.

Le mouvement des sorties de la propriété fait ressortir des constatations également favorables puisqu'il a été expédié, en janvier 1940, 1.820.000 hectolitres de plus qu'en janvier 1939. Cette augmentation est très grosse de conséquences et tend à donner leur juste valeur aux raisonnements qui prétendent que les expéditions sont malaisées ou impossibles : malgré d'énormes difficultés de transport, malgré la réquisition de la quasi-totalité des camions et d'une proportion élevée de wagons, il est sorti et il sort plus de vin de la propriété que l'an dernier. La répartition a évidemment changé, le processus chronologique et géographique des expéditions également, mais le résultat n'en demeure pas moins fort important au point de vue de l'écoulement de la récolte.

On peut d'ailleurs raisonnablement espérer que ce mouvement doit se poursuivre, car les besoins des places de consommation sont loin d'être satisfaits et les demandes de la clientèle y ont très sérieusement entamé les provisions du commerce. Le stock des négociants de la Métropole était en effet, à fin janvier, inférieur de 2.400.000 hectolitres à ce qu'il était à fin janvier 1939. Même en tenant compte que les difficultés des transports maritimes se sont traduites par une augmentation de 589.000 hectolitres dans les stocks du commerce algérien, on doit reconnaître que la situation du négoce de l'intérieur ne lui permet guère de « vivre sur ses stocks ».

A propos des vins d'Algérie, signalons que les arrivages semblent se faire avec plus de régularité depuis quelques jours, notamment dans certains ports de l'Océan. C'est ainsi que Nantes, entre autres, a reçu coup sur coup plusieurs cargos, dont les cargaisons ne sont pas demeurées longtemps sur quai. Il faut souhaiter que ce mouvement se développe et que l'intéressant programme mis sur pied par les vignerons algériens pour l'aménagement des bateaux destinés au transport de leurs vins soit rapidement mis à exécution au moyen

des 18 millions obtenus par une taxe spéciale d'un franc par hectolitre qu'il se sont volontairement imposée. Il serait en effet très préjudiciable à la bonne tenue du marché, pour cette campagne et pour la prochaine, de laisser s'accumuler des stocks importants en un seul point du vignoble, où leur présence pèserait beaucoup plus lourdement sur la tendance que s'ils étaient disséminés dans toutes les régions.

On peut cependant prévoir dès maintenant que cette dissémination sera fort irrégulière et que les stocks qui resteront dans notre région méridionale ne présenteront pas l'importance dont on avait l'habitude les années précédentes. Dès à présent, les quantités libres sont fort restreintes, on s'en aperçoit tous les jours et ce serait une erreur de croire que la totalité des tranches non libérées se trouve encore dans les chais des vignerons, puisque les expéditions à l'Intendance et à la distillation obligatoire ont été faites hors tranches.

Il n'est pas étonnant, dans ces conditions, d'entendre réclamer chaque jour un peu plus fort la libération de la quatrième tranche et même des suivantes. L'impression générale est qu'on n'attendra plus bien longtemps maintenant une mesure que la situation du marché semble pouvoir supporter sans inconvénient.

Certains se sont demandé, ces jours derniers, quelles pourraient bien être les répercussions, sur l'activité vinicole, des mesures de restriction de la consommation prises par le Gouvernement. L'opinion à peu près unanime a accepté ces dispositions avec bonne humeur, en considérant que les sacrifices imposés sont bien peu de chose, quoiqu'en disent certains, à côté du but à atteindre. Mais en présence des disponibilités de la récolte, il n'est venu à personne l'idée que les restrictions devaient s'appliquer, cette année du moins, à la consommation du vin, puisque nous n'en manquons pas et que nous n'avons pas besoin de sortir de l'or pour en importer de l'étranger. Les restrictions concernant l'alcool vont peut-être priver la Régie Commerciale de quelques ressources, mais on a remarqué, voici quelques jours, qu'on avait prévu des rentrées supplémentaires sous la forme d'une augmentation du prix de cession de l'alcool destiné à la carburation.

En somme, la situation actuelle comporte un certain nombre d'éléments optimistes d'appréciation dont bénéficie la tenue générale du marché. Aussi, les demandes du commerce approvisionneur suivent-elles un rythme régulier et, depuis quelques jours, on remarque qu'il est moins difficile d'y donner satisfaction, du fait que les expéditions semblent devenir plus aisées. Par contre, les pourparlers avec la propriété se heurtent à des obstacles divers, du fait surtout que la fermeté constante de la tendance encourage les vignerons à ne se débarrasser que très lentement de leurs vins libres. On le voit très nettement par le nombre réduit d'échantillons que les courtiers proposent aux acheteurs.

Ceux-ci, s'ils hésitent quelquefois devant les prix demandés, les acceptent très généralement parce que leur clientèle n'en fait pas, le plus souvent, une condition essentielle de l'affaire. Et l'on a pu voir, cette semaine, la fermeté des cours se consolider nettement pour les vins titrant jusqu'à 10°, les vins de plus de 10° ayant atteint, depuis quelque temps déjà, les cours où ils se maintiennent sans difficulté.

Les vins de 8° se tiennent, suivant qualité et région, entre 125 et 130 francs l'hectolitre.

Les 8° 5 valent au minimum 150 francs l'hecto, prix coté à Carcassonne et à Perpignan, et dépassé en maints endroits notamment dans l'Hérault où l'on a traité à 153 et 155 francs et dans les Cévennes où des vendeurs ont demandé 157 et 158 francs.

Le moindre prix payé pour des 9° s'est établi à 170 francs dans le Carcassonnais, la Salanque et le Bitterois ; il s'en est vendu à 173 et 175 francs dans l'Hérault et le Narbonnais et on a été jusqu'à 177 francs dans le Gard.

Des vins de 9° 5 ont obtenu 180 francs près de Béziers, de 185 à 190 francs dans les coteaux de l'Aude et du Gard ; des 9° 4 ont fait 184 francs à Narbonne et 190 francs en Roussillon, où des 9° 7 ont atteint 200 francs en belle marchandise.

On a signalé quelques ventes de 10° à 200 francs dans le Narbonnais, le Carcassonnais, le Roussillon et le Gard, où des vins complets ont fait 205 à 210 francs.

Pour terminer, notons quelques lots de vins supérieurs traités à 217 francs pour des 10° 4 dans l'Hérault et des 10° dans le Roussillon, à 225 et 230 francs pour des 11° dans les Cévennes, et à 233 francs pour des degrés semblables dans les Aspres.

R. C.

Prix Pierre Viala 1939

Le troisième prix Pierre Viala (1939), à décerner en 1940, sera attribué au cours de la manifestation prévue en mémoire de l'œuvre accomplie par le savant disparu pendant les années de la guerre 1914-1918. Une somme de *Trois mille francs* sera mise à la disposition du Jury, qui étudiera les titres des candidats. Ceux-ci pourront présenter un travail original, apportant contribution aux idées de Pierre Viala en matière de recherches viticoles, ou soumettre leur œuvre d'ensemble à l'appréciation de ce Jury.

Prière de correspondre, sans délai, avec la Société des Amis de Pierre Viala, 35, boulevard Saint-Michel, Paris (V°).

Les prix institués par l'Office International du Vin

L'Office International du Vin a fondé et attribue annuellement :

a) Dans la limite d'une somme globale de 20.000 francs, des prix de propagande générale répartis entre les meilleurs travaux, qui auront été soumis à l'Office, consacrés exclusivement au vin et qui auront un caractère original nettement marqué ;

b) Dans la limite d'une somme globale de 20.000 francs, des prix destinés à récompenser les travaux nouveaux de médecins hygiénistes qui auront été soumis à l'Office et retenus par lui ;

c) Dans la limite d'une somme globale de 20.000 francs, des prix destinés à récompenser les ouvrages d'œnologie et de technicité viti-vinicole ;

d) Un Grand Prix de 20.000 francs à décerner, éventuellement, à une œuvre d'ensemble vraiment remarquable pour la défense du vin ;

e) Dans la limite d'un crédit de 20.000 francs, des prix de 3.000 francs à décerner, éventuellement, pour la présentation de thèses devant les Facultés de médecine, Écoles de pharmacie, Académies, etc..., traitant de la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du vin, du raisin et du jus de raisin

f) Un forfait de 20.000 francs pour parfaire jusqu'à 100.000 francs le prix fondé par la Grèce pour récompenser l'auteur d'un procédé industriel destiné à la production à partir de moût de raisin d'un sucre interverti capable de remplacer la saccharose dans la plus large mesure.

Les prix ne seront attribués qu'à des travaux imprimés et édités dans le cours des deux années précédant l'attribution des prix.

Les lauréats d'une année antérieure ne peuvent pas se représenter à nouveau pour l'attribution d'un prix.

Le Comité Directeur de l'Office International du Vin fait examiner, chaque année, par une commission spéciale, les travaux qui lui sont parvenus antérieurement au 1er novembre en 7 exemplaires et attribue les récompenses au cours de sa session de décembre.

Toutefois, en raison des circonstances, ledit délai est prorogé jusqu'au 1er avril 1940.

Détachement à la terre de quatre classes d'agriculteurs

Sur la demande du Ministre de l'Agriculture, le Président du Conseil vient de décider que les agriculteurs des classes 1912, 1913, 1914 et 1915 seront libérés des formations militaires pour être *détachés en service à la terre*. Il ne saurait donc être question pour eux, d'ici la fin de la guerre, ni d'une réquisition civile au titre des fabrications de l'armement ou de la défense passive, ni d'un débauchage quelconque les incitant à changer d'activité.

Ces agriculteurs demeurent sous la juridiction de l'*Officier Contrôleur de la main-d'œuvre agricole* dans la Subdivision et, s'ils contrevenaient aux conditions de leur « détachement à la terre », ils seraient passibles de sanctions disciplinaires.

Du fait de cette situation précisée « d'agriculteurs mobilisés à la terre » et grâce à l'action persévérante et souple que les Comités de la production agricole vont être amenés à organiser, il apparaît possible d'étendre et de régulariser *l'entr'aide agricole* avec toute son efficacité.

Les agriculteurs des classes 1912, 1913, 1914 et 1915, sur simple déclaration faite à leurs chefs d'unités, vont être dirigés aux dates prévues sur le « dépôt agricole » désormais spécialisé dans chaque Subdivision. En raison de l'urgence extrême qui s'attache aux travaux de printemps, les détachés à la terre ne doivent pas séjourner dans ce dépôt.

Deux groupes sont à distinguer parmi les agriculteurs libérés.

— Les *chefs d'exploitation* (propriétaires, fermiers, métayers) doivent être immédiatement dirigés vers leurs exploitations.

— Les *salariés agricoles ;* c'est au Comité départemental de la production qu'il appartient de fixer leur affectation et leur lieu d'emploi.

En raison des nécessités actuelles, tous les salariés agricoles doivent être d'abord affectés à leur résidence d'origine et la rejoindre sans délai.

Dûment avisés, lors de leur passage au dépôt agricole, des obligations qui subsistent pour eux, les salariés ainsi libérés commenceront donc par travailler chez leurs employeurs habituels. C'est ensuite seulement que le Comité départemental, éclairé par les Comités communaux ou locaux, pourra prévoir des changements d'affectation correspondant à des nécessités reconnues : ainsi les enquêtes nécessaires ne se seront pas traduites par du temps perdu pour les travaux de la terre.

Les changements d'affectation réalisés par l'Officier Contrôleur sur les avis du Comité départemental pourront comporter ou bien le transfert d'une exploitation à une autre, dans les limites de la commune, ou bien l'utilisation dans une commune voisine, ou bien même l'organisation d'équipes mobiles pour l'exécution de certains travaux collectifs de durée limitée.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

LA BOUILLIE "MACCLESFIELD"

60 POUR CENT DE SULFATE DE CUIVRE NEIGE
15 POUR CENT DE CUIVRE PUR

2 KIL. PAR 100 LITRES D'EAU

BOUILLIE MACCLESFIELD
Société Anonyme LA CORNUBIA
BORDEAUX

PROTÈGE : VIGNES, LÉGUMES, ARBRES FRUITIERS
CONTRE LE MILDIOU, LE BLACK-ROT
ET AUTRES
MALADIES CRYPTOGAMIQUES

EFFICACITÉ ABSOLUE - PURETÉ
DISSOLUTION INSTANTANÉE - ADHÉRENCE
NE TOURNE PAS - NE BRULE PAS
QUALITÉ EXTRA

Demandez la notice spéciale n° 1
envoyée gratuitement

GARRIGUE & CHALLOU, Agents généraux, Bordeaux

Pour hâter le départ des blés semés tardivement

Pour sauver les blés affaiblis par l'hiver

Employez sans retard le

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

Le bon engrais naturel

Services Agronomiques du
NITRATE DU CHILI
11 bis, Avenue Victor-Hugo - Paris-XVIe

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et bouturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A., 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON

(Vaucluse)

---

les engrais

AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

E. GUILLY, **Vignes sans mildiou à grosse production, vin de 12°**
Bucey-les-Gy (Haute-Saône) Catalogue franco

ONIA ONIA

TOULOUSE

UN BON NITRATE FRANÇAIS :

LE **NITRATE** DE **CHAUX 15/5**

fabriqué dans les Usines de

L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

TOULOUSE

S. N. C. F.

(Expéditeurs, attention aux cales d'arrimage !)

Les difficultés qu'éprouve la S. N. C. F. pour remplacer les cales perdues en cours de transport ou au déchargement ne lui permettent plus de mettre à la disposition des expéditeurs, comme elle le faisait antérieurement, les agrès de l'espèce nécessaire à l'arrimage des expéditions par wagon complet, dont le chargement incombe à l'expéditeur. Ce mode de chargement implique d'ailleurs que la fourniture de ces cales doit être assurée par l'expéditeur lui-même.

Le public est invité, en conséquence, à prendre les dispositions utiles pour assurer, par ses propres moyens, la fourniture des cales nécessaires à l'arrimage de ses expéditions par wagon complet.

Vient de paraître

Annuaire des Négociants et Courtiers en Vins et Spiritueux de Belgique

— 29e ÉDITION —

PRIX :
25 francs franco
ou 5 belgas

Agence de Publicité DENIS BODDEN

82, Boulevard Maurice-Lemonnier
— — BRUXELLES — —

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le pesmier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRE MOUILLABLE, donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence.

N'engorgeant pas les appareils.

Ne s'altérant pas.

Le meilleur marché et le plus économique.

C'est le

SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec, il est préparé par la Société des

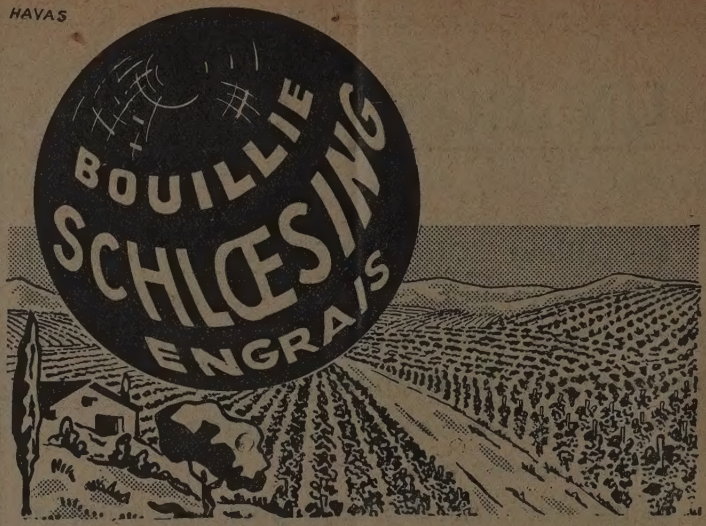
Mines de Soufre d'Apt

Agents dans toutes les Régions Viticoles,
Notices et Renseignements gratuits en écrivant
au Siège Social :

5, Rue de Nîmes, **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-56 Marseille ● Téléphone 2-16 & 6-66 ● Télég. SULFUROL-ARLES

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

CUPROSTEATITE SCHLŒSING

Polysulfor, bouillie sulfocalcique *très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac

à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

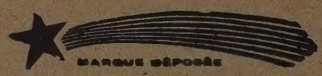
R. C. B. 50

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Téléphone : 21-21

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 506 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefacon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

IMPRIMÉ PAR L'IMP. ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS, ALENÇON (ORNE) FRANCE